GLAUBER
OPERA MINERALIA

1651



N VI 1
7/8

pre — 10s — 0

Vera ac perfecta

DESCRIPTIO,

Qua ratione ex

VINI FECIBUS

Bonum plurimumque

TARTARUM

ſit extrahendum.

In gratiam dulciſſimæ Patriæ publici juris facta.

Per Inventorem

JOH. RUDOLPHUM GLAUBERUM.

AMSTELODAMI,

Proſtant apud JOANNEM JANSSONIUM.

1655.

24,788

WELLCOME HISTORICAL MEDICAL LIBRARY

Maximè-reverendo

Principi ac Domino,

Domino

JOANNI PHILIPPO,

Cathedræ Moguntinæ Archi-Epiſcopo, S.R. Imperii Archi-Cancellario, & Electori, Epiſcopo Herbipolenſi, Duci Franconiæ &c.

Domino meo clementiſſimo.

PLurimum-reverende Archi-Epiſcope & Elector, Domine Clementiſsime: Quod ante biennium debita cum ſubmiſsione Electorale privilegium ex vini fecibus tartarum libere extrahendi petiêrim, & à T. Rev. Celſit. impe-

traverim, memoriâ tuâ nondum exciſſe arbitror: A quo labore, cum me hactenus alia rerum agendarum moles detinuerit, ingenſque in Electoratu Moguntino, nec non Epiſcopatu Herbipolenſi ſecum ex ignorantia profecta perditio me quotidie male habeat, operæ pretium duxi lucroſam hanc tartari ex vini craſſamine extractionem Electorali Tuæ Reverentiæ, ſub cujus patrocinio mihi incolumi eſſe licet, dedicarè, hac præſertim ratione adductus, quod nullus Germaniæ Principum majore vini proventu gaudeat quam T. Rev. Celſitudo, cui non modò bona tractús Rhenani pars, verum etiam tota propemodum Mœni ditio unà

cum

cum Franconia divina providentia obtigerit, vinorum feraciſsima, ubi etiam plus ſecum cum ſuo, inſigni patriæ bono eliciendo tartaro, ex ignorantia abjicitur, quibus bonus vini ſpiritus deſtillationis beneficio prius detrahi poterit, tartaro ex iſto craſſamento prodituro, quod in veſicæ fundo manens ab omnibus, ut inutile quid rejicitur, exceptis paucis, qui ex eo, magno labore ſiccato, cineres quos vocant clavellatos parare ſatagunt. Quæ ſecum perditio cum incredibilem tartari jacturam quotannis faciat, æquiſsimum cenſui, hujus myſterii notitiam patriæ bono omnium oculis exponere, quà unus vel alter inſtructus tartarum maximo quæſtu aggrediatur extrahere,

nullus dubitans, quin plures, ſi hunc laborem aliis fructuoſum animadverterint, idem molientes exhauſtæ patriæ magnum emolumentum ſint allaturi.

Eoq; hanc opellam T. Rev. Celſitudini gratam fore, unaque cum ſuo autore impoſterum commendatam iri confido. Cui à ſummo bonorum datore cuncta animi corporiſque bona animitus apprecor, qui ſtudeo eſſe

T. R. Celſit.

humillimus cliens

J. RUD. GLAUBERUS.

PRincipio quid ſint Feces, quæve ſit earum eſſentia ac natura, ſciendum eſt prius, quam in partes reſolvantur, bonumque ab inutili ſecernatur, quia abſque rei cognitione rectum de ea judicium ferri nequit, ſed in errore jugiter hærendum. Cognitu ergo neceſſarium eſt, quid illud ſit quod ſub manibus habetur, quo tutius illud tractare liceat. Hanc ob cauſam, quid proprie ſint feces, & quò pacto melior pars inde ſit extrahenda, ignoranti pandam, ne poſthac tantum boni, ut hactenus factitatum, ex indocta oſcitantia abjiciatur, ſed in plurimorum commodum convertatur.

Omnis craſſus humor, ſive ille vinum ſit, ſive cereviſia, acetum vel ſimilis, cum ſuum tempus quietus manet, terreſtrem, gravem craſſioremque partem ad fundum demittit, quam feces nuncupamus, quibus clarior pars innatat, decantanda & ab impuritate ſeparanda, ut in vulgò noto-

rum potulentorum paratura videre licet. Uſus iſtarum ſecum hactenus nullus fuit, quam quod ignis vi actæ vinum aduſtum exſudarent reſiduo foras miſſo, cum quo multum boni ſimul interiit, quod inibi deliteſcere homines non crediderant. Verum enim verò, non omnia inutilia eſſe, quæ vulgus inutilia pronuntiat, ſed frequenter in rebus vilibus inſignia bona latere hocce vini excremento demonſtratum ibo.

Cum torculari preſſus uvor doliis infertur, ut ibidem ferveſcens, fecibus deorſum miſſis clarum vinum evadat, ſuperfluum muſti ſal, dùm ex uvis exurgebatùr, eadem operâ ſecernitur, partim vaſis lateribus agglutinata, quod tartari nomine venit, major verò hujus ſalis vel tartari pars turbidis fecibus implicata inſtar arena fundum petit. Præterea, ſalium hoc eſt proprium quod calido humore ſoluta aqua fiant, humor refrigeſcens univerſum in calore diſſolutum ſal continere non valens, cogitur illud dimittere,

quod vehiculo excluſum novas ſedes poſtulat. Si ſolutioni tranſverſim bacillos immittas, funiculoſve; ſal illud chryſtallinum cubicâ vel angulari, ſuæ naturæ convenienti, figurâ adhærebit; ſi nullos, ad vaſis latera ſalinum, ſibi conforme corpus acquiret.

Extra controverſiæ aleam poſitum eſt, uvorem præ omnibus Vegetabilibus plurimum habere ſalis, non ſenſibilis, niſi cum innato calore fermentatur, quo efferveſcente à natura ſeparationem molitur, dum purior ac liquidior pars tantum ſalis retinet, quantum ad vini gratiam neceſſe habet, craſſiore ſale exturbato, cujus pars vaſis latera incruſtat, pars multi craſſitiei adhærere, cumque iiſdem ſubſidens fecum appellationem nanciſcitur, ex quibus vulgus ſpiritum ſive vinum aduſtum liquare ſolet. Sunt vero iſtæ feces non res inanis, quales hactenus credebantur, quippe quæ magnam tartari ex illis extrahendi copiam in ſe concluſam habent, pluris conſtantem quam ipſæ feces conſtite-

rant, quia tum acetum, tum bonum tartarum ex illis exiguis ſumptibus parari poteſt.

Qui verò rem penitius rimabitur, facile viam inveniet, quâ exinde preſſum vinum refocillatum in optimum vinum redeat.

Nonnullibi, puta in Franconia, Alſatia, Auſtria, tractuque Rhenano vini proventu uberrimis, nihili fere fit hoc vini craſſamen, ſed paſſim pecudibus ſuibuſque in potu præbetur, unde propter latens tartarum bene purgata, citò pingueſcunt; ſpiritum inde proliciendi operam haud rarò dedignantur. Alibi, ubi vinum non naſcitur, maximè quibus vinum è longinquo advehitur, pluris fiunt, non ſolum ut vinum ex illis eliquetur, verum etiam exiguis cannabinis ſaccis incluſæ, huic operi adaptatis prælis decuſſatim ſubjiciuntur, promanans inde vinum alii bono miſtum ſuo pretio venditur: veruntamen cum hoc potius villum ſit quam vinum, aceto, cui optime congruit à multis deſtinatur,

ſed

ſed ſi quis ei reddere nôrit quod in expreſſione perdidit, vinum gratum ac generoſum fiet, non minus atque in principio exſtiterat: ſed conficiendi ſecretum aliorſum pertinet, hic tantum aceti & ſpiritus vini mentionem facere decrevi.

In Hollandia, Gallia, Italia hujuſmodi fecum expreſſio & aceti præparatio in frequentiſſimo uſu eſt, multis valde quæſtuoſa, qui nil aliud agunt, quam quod feces ab œnopolis coemtas torculari urgent, vinumque in acetum convertunt: craſſamentum in ſacculis reſiduum eximunt, in doliis arcte compactum Pileonibus venundant, aquæ incoquendum, quâ pileos rudes condenſant, quia lana aquâ calidâ in anguſtum cogitur, & quò ea ferventior, hòc arctius pilei conſtipati denſeſcunt. Cum enim hæc ſit tartari natura, quod aquam quâ dilutum eſt multò reddat ferventiorem, quam ignis, cumque in fecibus multum inſit tartari, cujus virtute, aqua intenſiorem caloris gradum acquirit, quod

Pileo-

Pileones ignorantes fecum limoſitati adſcribunt, tartaro inhærenti potius tribuendum, hinc ſingulis ahenis tantum indunt fecum, quantum ad lanæ conſtipationem opus eſſe ſciunt.

Atque hoc opus eſt, cui expreſſæ feces conveniunt, ſin eis major ſit earum copia, quam pileones abſumere nequeunt, corrumpuntur interdum, pars in vermes abit, tandem in fœtidiſſimam terram nulli uſui idoneam mutatur. Cum eas pileonibus vendunt, tunc acetum ex expreſſo vino factum ipſis minoris conſtat, unde eis pluſculum quæſtus accreſcit; alias non multum ex ſua arte lucraturis, ſi à pileonibus reſidui emptione non ſubleventur. Hac ratione Belgæ, cum Gallis feces cogunt, acetum conficiunt, craſſamine ſtipandæ lanæ pileonibus relicto.

Quo vero modo acetum confiat, paucis expediam. Oxopæi multa dolia ſuper cantheriis pedis altitudine de terra, quibus urna acetum excipiens ſupponi poſſit, erecta loco calido

lido diſponunt, ſuperiori fundo ſublato, in medio dolio ligna decuſſatim conſtituunt, aliud foraminoſum fundum ſuſtinens, cui vinacea vino exuta ad ſumma uſque labra inſternunt, ſuo fundo, aliove bene quadrante operculo, ne multum aëris ſubintret operiunt: cum intra biduum vel triduum inſertâ manu calor ſufficiens percipitur, vinum quod antea fecibus expreſſum erat, affunditur, ut ipſa vinacea bene ſuperet, probè coopertum dolium ſic relinquitur, donec ex oppoſita ſerie aliud dolium vinaceis ſimiliter repletum incaluerit, tunc vinum primo dolio detractum huic infunditur, donec vinacea in primo dolio iterum incaleſcant, primo vino denuo maceranda. Hæc mutua vini affuſio ac depletio repetenda uſque dum juſtam aciditatem conſequatur, quod duarum triumve hebdomadum ſpacio, pro aëris caliditate fieri poteſt: ad extremum alii dolio infuſum pro emptore reponitur, bonũ ac permanens acetum redditum. Mox pri-

mis

mis calentibus vinaceis recens vinum affunditur, prorſus ratione modò dicta, donec & hoc vinum bonum acetum evaſerit. Si multa habeas dolia totam æſtatem poteris aceto operam dare, quod ſi & hyemen impendere animus ſit, locus fornacis beneficio calefaciendus erit.

Hoc pacto in Gallia Belgioque ex fecibus vinum preſſum, & in acetum converſum, multis unicum familiæ alendæ ditandæque adminiculum eſt.

Jam & meum inventum commune uſui producam, bonis bonum ut puto DEI donum futurum, certas quod multi in viniferis regionibus, ubi magna fecum copia parvo emitur, ſibi commodum haud aſpernandum ſint quæſituri, quod cumprimis DEO o-tum mihi quoque, qui hanc ſcientiam indefeſſo labore eruerim, acceptum ferent, ſuamque gratitudinem erga egenos alacri animo facient teſtatam ni offenſam DEI incurrere, ſibique hanc benedictionem in maledictionem degenerare velint.

Prim

Primò bonum prælum habeatur, longa trabe, à qua pondera pendent, agatur, exiguis ſaccis ad minimum 5. vel 6. amphoræ fecum eadem opera exprimantur, modo in adjuncto ſchemate delineato. Prolectum vinum vel vinaceorum ope vel alia ratione in acetum mutabis, craſſaminis ſaccis excuſſi cum ſua aquæ proportione tantum veſicæ infunde, quantum capere poteſt, ne inter deſtillandum ebulliat, impoſito alembico apta refrigeratoriũ, urge opus, ut alias vini ſpiritus igni eliquari ſolet, prodeuntem ſpiritum ſerva. (donec ejus bona ſit copia, quam ex veſica una vice rectificare, ſive claram reddere debes. Hic ſpiritus licet è ſiccis fecibus non ſit multus, ſufficiens tamen eſt impenſis aceti tartarique confectioni neceſſariis penſandis) cum inſipida aqua exſudat, ignem ſubtrahe, veſica tubum foris prominentem aperi, aquam cum fecibus per canalem in capacem prælo impoſitum ſaccum deriva, bene conſtrictum urge ut humidum à ſic-

co ſecernatur. Liquor in peculiari vaſe
refrigeſcens ac in tartarum concrêtus
lateribus adhærebit, reliquum inſtar
arenæ ſidit: fecem in ſacco rema-
nentem exime, in ſolario ſicca, ſub
veſica juxta ligna crema, & accipies
cineres acerrimos, quos vulgus cla-
vellatos vocitat, tinctoribus utiles
quorum pretium ad minimum hanc
expreſſionem tartarique præparatio-
nem indemnem præſtabit. Cum unam
deſtillationem prælo fatigas, vacuum
deſtillatorium recenti aqua fecibuſ-
que ut antea replebis, & dum inde
ſpiritum evocas, primæ feces expreſſa
erunt, & continuò deſtillationem ei-
dem prælo ſubjicies, aquam calidam
promanantem cave priori jungas, ſed
ſingulis deſtillationibus ſua vaſa tri-
bue: poſtridie primam aquam ex qua
tartarum ad fundum ſeceſſit, loco re-
centis aquæ deſtillationi tertiæ adhi-
be, ſcilicet in ea novas feces diſſol-
vendo ac deſtillando, ut docui: quar-
tæ deſtillationis feces ſecundâ aquâ, ex
tartaro demiſſo reliquâ diluantur, &
ſic

ſic deinceps, quo compendio nullam tartari jacturam facies, ſed quod in aqua remanſit, ex novis fecibus quibus affunditur incrementa ſumet, & ſuum lucrum dabit. Quod ſi velis; acidam iſtam aquam ex qua tartarum ſecretum eſt, animare, paucisque impenſis ex frumento arborumque fructibus vitam ſive animam reddere poteris, ut iterum vinum fiat, primo ex fecibus preſſo haud diſſimile, eadem methodo in acetum mutandum (quia acorem jam habet, ſola vita ſeu anima, & à corruptione præſervatorium ipſum deficit) procedendi modum callenti inſigne lucrum accreſcet: Si adminiſtrationem neſcis, fac quod juſſi, & loco communis aquæ hâc acidâ duras feces liqua, & tartarum bonum habebis. Poteſt verò etiam aliis uſibus illa languida aqua adhiberi, quos in libelli calce indigitabo. Hoc age, ne nimio igne feces adurantur, ſpiritus fæteat, & veſica perdatur, quod præcavebis, ſi fundum lardo inungas prius, quam aquam fecibus gra-

vem infundas, ſpiritumque elicias. Poſſem hic etiam compendium indicare, ne feces, ſi vel ſiccas immiſeris aduſtione periclitentur; ſed prolixum foret, lectori tædium pariturum: ſi modo quæ ſcripſi gnaviter cures, rebus tuis non malè conſulueris.

Cum bonam tartari quantitatem ex fecibus collegiſti, externa ſpecie non elegans, ſed cæno vel arenæ ſimilimum, ulterius pergendum, ut vel in chryſtallos pulcherrimas vel in magna fragmenta ad vaſis latera redigatur, quod ſequenti ratione efficies. Veſicam limpidâ aquâ reple ad ſummum ferè, probè bullienti aquæ partum de granulato tartaro ſolvendum immitte, bacillo ad fundum demiſſo explores num colliquerit, adde per vices plus, donec in aqua nil amplius liqueat, quod ſic deprehendes: Scutellam ſtanneam hoc liquamine impleto, ſi actutum cuticulam vel cremorem contrahit, indicio ſit quod ſatis habeat tartari ad producendas cryſtallos, ſin minus, plus tartari immitte

te, donec hoc ſignum in patella animadvertas. Dum bullit, ſpumam perforata ænea radicula ſublatam ſicco craſſamento adde, quod ob adhærens tartarũ iiſdem clavellatis cineribus, ſi crematur, conducit: Cum coctura ſat tartari hauſit, per cupreũ canalẽ ex veſicæ tubo in mundam excipulum deferatur, ubi, dum aqua infrigeſcit, cryſtalli latera incruſtabunt: Aquam reſiduam iiſdem rebus applica, melius facturus, ſi eam in vinum acetumvè mutaveris, cryſtalleum tectorium in vaſe maneat, nam ſi novam cocturam addideris, majores & elegantiores fient cryſtalli pluris venales, quia quò craſſius hoc carius quoque tartarum cenſetur, & ſic quamvis cryſtallis tuis craſſitiem conciliabis. Cum ſatis videbitur, reliquas ſolutiones alii vaſi infundes; primum in quo tartarum concrevit, ſua ſponte ſicceſcat, mox ejus latera gravi ictu foris percute, & fragmenta tartari magna decident, quod pro lubitu divendes, vas eidem labori adhibito.

Hæc eſt exacta deſcriptio ex vilibus fecibus probum acetum, multis artibus, neceſſarium tartarum producendi, bonumque tibi facili negotio theſaurum juſte comparandi.

Jam vinum quod nonnullis aduſtum vocare libet, ſive ſpiritum vini, ex vini fecibus abſque ullis impenſis eliciendum aggredior.

Poſtquam vinum defæcatum eſt transfuſum, feces veſica excipe, adde aquæ quantum inhærentis tartari diſſolutio exigit, ſuccende ignem, feces in fundo lignea ſpatha diligenter agita, ne adurantur, cum manus aquæ fervorem diutius non ferunt, ſpirituſque prorumpunt, tolle ſpatham, alembico applicato deſtilla, donec nullum ſpiritum, ſed merum phlegma percipias: liquamen in ſaccum prœlo ſubjacentem per canalem deriva, arcte conſtrictum urge, & habebis vini ſpiritum per deſtillationem, tum & tartarum per expreſſionem, concretionem, cryſtalliſationem cum duplici fœnore, ut mox clarius oſtendam: ut

priuſ-

priuſquam te operi accingas certus ſis, quantum inde lucri ſit ſperandum, ne fruſtra operam & oleum perdas, ſed præmiſſa ſupputatione quid factu ſit conſultius maturè decernas.

Exempli gratia. Si 5. fecum amphoras commercer, ſingulas dimidio thalero, quinque amphoræ duos imperiales cum dimidio conficient; ex his 2. amphoras vini exprimo, 2. amphoræ in ſaccis remanent, una amphora tranſvaſando perire creditur, cum tamen rarò 4. quartarii vaſis adhæreſcentes pereant: duas vini amphoras in acetum redigo, 2. craſſaminis amphoris aquâ dilutis, ſpiritum vini evoco, tartarum exprimo: Hoc vinum igne liquatum, unà cum fecibus tartaro exutis, crematione in cineres clavellatos redactis, ſumptus aceti tartarique præparandi exæquant: binæ verò fecum amphoræ à 40. uſque ad 100. libras tartari reddunt, prout vinum dulcius auſteriuſque fuerit, (ſiquidem auſtera plus tartari præbent quam matura.) quod ſi tan-

tum 40. libras ſuppeditent, ſingulas 2. albis venales, hoc tartarum fecum pretium refundit; liquamen ſpirituoſum nec non cineres clavellati, ligna redimunt, & 2. expreſſi vini amphoras pro additamento habebis in acetum redigendas.

Vel, ſi 2. fecum amphoras uno imperiali redimas, primo detrahes ſpiritum, mox fere 10. libras tartari exprimes, junctim uno thalero venalis, quantum pro fecibus expenderas; omnis ſpiritûs liquor quæſtui erit, egregio brevi diteſcendi labore. Demus, amphoram conſtare thalero, & non plus quam 9. pondo tartari præbere, quæ ſingula 2. bazeniis ſive 4. albis veneant: licet fex feci plurimum præſtet, rarò tamen tam inanes reperiuntur feces, quæ non tantum tartari contineant quantum ipſæ valebant; imò in Rhenanis, Franconicis, Auſtriacis, una amphora uno thalero comparata, ſæpenumero 50. vel plura tartari pondo fundit. Notandum præterea, ſi feces magno veneant, ipſum

ipſum acetum, tartarum, ardentemque vini ſpiritum vilia eſſe non poſſe, quia illarum caritas ex vini inopia dependet: ſi vero feces ſint caræ, acetum ſpiritus, tartarumque vilia, (quod tamen nec factum, nec unquam auditum fuit) ut expreſſi tartari copia fecum pretium non redimat, neque etiam acetum vinumque ſpirituoſum non plane gratis haberi poſſint, hoc tamen commodi præ aliis, ex ſolo aceto vinoque ardente victitantibus, habebis, quod tartarum cineresque clavellati ex vini eliquati quiſquiliis uſtione collecti, ab aliis verò rejecti, tibi ſubſidio veniant, ut ſpiritus vini tibi minoris conſtans pluris quam alias venundari poſſit. Si ergo ille ex ſola vini expreſſione ſpirituſvè deſtillatione quæſtum facit, quanto magis tu, qui & acetum & ſpiritum ex iiſdem fecibus gratuito acquiris?

Adhuc unum, confirmationis loco ſubjiciam: Si 8. fecum amphoræ 4. thaleris emptæ, 4. vel 6. amphoras aceti, unamvè vini ardentis reddant,

 illud

illud acetum ſpirituſvè 10. vel 12 imperialibus divenditur: preſſæ ve deſtillatæ feces ſi 50. vel 60. tartar. libras dent, pretium quo feces primò mercatus eram, refundunt: ſin mino ſit tartari quantitas, nihilo minus acetum vel ſpiritus parvo conſtabit, quæ meliora facta communi pretio, vel communi bonitate facta vilius vendens emptores præ aliis allicies.

Penſita rem, & tam quæſtuoſam ſcientiam nuſpiam viſam vel auditam eſſe animadvertes. Eâ utere, ut inſigni DEI dono, cujus honori, nec non egentis proximi utilitati ſi candido pectore litaveris, hanc benedictionem majori tuo tuorumque commodo ceſſuram experieris.

Excipiat non nemo, artem quidem inaudi am & quæſtuoſam eſſe, ſed non omni ætati ac conditioni convenire, quia non omnes negotiandi peritia pollent, vel ab ea multi abhorrent, cum peccatum inter emptorem & venditorem, ut clavum inter parietis lapides hærere, ſcriptura diſerte teſte-

tur,

tur, cui reſpondeo, quod cuivis Chriſtiano honeſta occupatio ad ſui ſuorumque ſuſtentationem divinitus ſit permiſſa, ne proximum ulla in re gravare neceſſe habeat. Nemini enim vitio vertendum, ſi una vel alia ratione victum quærat, veteres in veteri juxta ac novo Codice laudabili exemplo teſtatum fecerunt.

Hæc eſt vera vini ex fecibus exprimendi & in acetum redigendi, ſpiritûs ac tartari proliciendi, quiſquiliaſque incinerandi doctrina.

Reſtat ut uſus quibus aqua de tartaro reliqua cum fructu adhibetur recenſeam. Præſciendum verò eſt, acorem in iſta aqua nil eſſe aliud quam ſolutum tartarum, quod ad vaſis latera cryſtallinam formam non ſuſceperat: quicquid ergo vulgari tartaro aquâ diluto efficitur, idem hac acidâ aqua præſtari poteſt.

Aquam tartariſatam cum vel abſque ſalis additamento cuprum diſſolvere nemo neſcit, ut in viliorum monetarum, vaſorumque argenteorum

dealbatione apud argyropæos videre eſt, qui in monetæ vaſorumvè argenteorum ſuperficie hærens cuprum coctione auferunt, argento, quaſi nihil cupri miſtum habeat, apparente. Huic operi prædicta aqua commodiſſime applicanda eſſet; verùm cum ejus magna quantitas in fecum elaboratione remaneat, vix melius quam ſequenti modo impenditur. Hæc aqua, ſi ei viliores cupri marcaſitæ paſſim obviæ, nec cum fructu aliàs fundendæ, vel etiam rejectaneæ ſcoriæ incoquantur, cuprum earum intra ſe abſorbebit, immitte ferramenta, & in cuprum exaltabuntur, vel cuprum per aquam extractum ferri adjectione præcipitatur, peracta hac ferri gradatione in æs, quod lutoſum cœnum externa ſpecie referet, limpida aqua edulcoratur, pulcherrimum cuprum, vel optimo, ignis vi eliquato, æri bonitate non cedens excoquitur. Qui labor valde fructuoſus eſt, quia aqua tartariſata ex hoc labore plurima provenit, ſed quò facilius in æs agat, illud

ex pyrite extrahendo, ſalis momentum dum bullit,aſpergendum.

Sed ſi æris pyritæ nimio ſulphure abundent, quod tamen in ignobilioribus marcaſitis raro evenit, torrendi prius ſunt, ut ſulphur comburatur; tum terendi, demum cum aqua tartariſata coquendi, ferroque præcipitandi; quo pacto plus cupri acquiritur atque in ipſo pyrite fuerat, quia dum præcipitatur, ferri pars in æs exaltatur, pars in vitriolum abit, nativo duritie diſſimile; manet enim viridis ſolutio, qua telæ pannique æquè denigrantur atque vulgari vitriolo: ſutoribus etiam corio nigrore inficiendo optimum atramentum præbet: & cum quercino ligno atrum colorem lignis conciliare, aptum natum eſt.

Si hæc vitriolata aqua in ferreo aheno ad ſiccitatem decoquatur, reſiduumque forti igne fundatur, tenaciſſimum ferrum nanciſceris mirabilium virtutum, bono cupro ſi non præferendum,ad minimum conferendum. Sic & communis pyrites ferri,

melius

melius ſquamæ vel limatura, ſi cun vini fecibus ſpiritu orbis in globulo redigatur, dum fundis, ferrum maxime ductile purumque prodibit, pluribus uſibus quam vulgare ferrum conveniens: quos labores ſi quis aggredietur, non ſpernendos fructus ex illi percipiet.

Non præter rem fuiſſet, modum annectere, quo tam tartaro quam cineribus intra tuos parietes utaris, nec foris venum exponere cogaris, ſed res foret prolixior, præſenti negotio magis noxia quam proficua. Hic ſubſiſto, meliora, ſi bono DEO viſum fuerit, cum tempore daturus.

FINIS.